



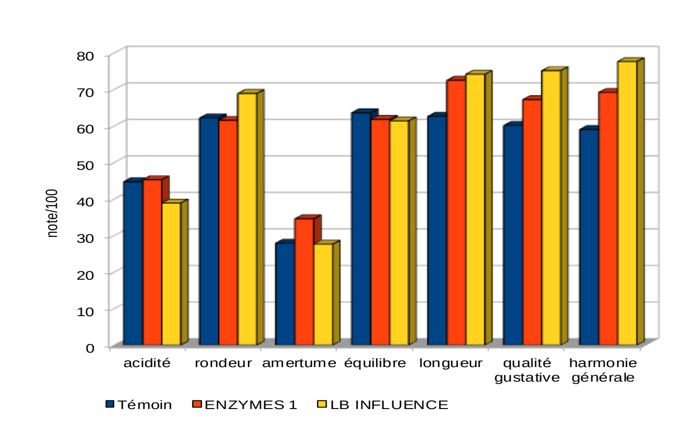
FICHE TECHNIQUE

LB INFLUENCE

Pectinases riches en activité *ß-glucosidases* issues de souches non OGM d'*Aspergillus niger*.
Spécialité enzymatique favorisant la libération des arômes.

APPLICATIONS

LB INFLUENCE, par sa composition particulière, permet de libérer les constituants aromatiques à partir des précurseurs (glycosides terpéniques) du moût.
LB INFLUENCE favorise également la clarification du moût, la filtration des vins.



CARACTÉRISTIQUES

note/100
Intensité aromatique
finesse aromatique
fruité
floral
végétal
minéral
qualité aromatique
Témoin
ENZYMES 1
LB INFLUENCE

Aspect : granulé beige

Activités enzymatiques et composition :
- Activités : Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) > 2 000 U/g
- Composition : Maltodextrine (qsp 100%)

Température d'activité optimale : <50°c

Température de dénaturation : > 65°c

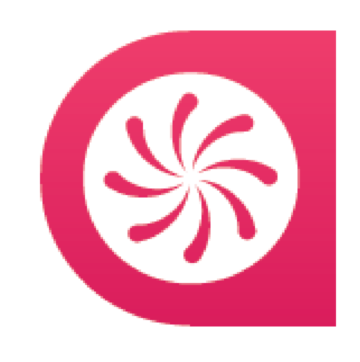
Pureté chimique :

Cadmium et mercure	< 0,5 mg /kg
Arsenic	< 1 mg /kg
Plomb	< 5 mg/kg

Pureté biologique :

Micro-organismes aérobies revivifiables :	< 10 000 cfu g
Salmonelles	absence dans 25 g
Coliformes	< 30 cfu g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 cfu g
Staphylococcus aureus	absence dans 1 g
Activité antibactérienne	aucune
Mycotoxines	absence en quantité décelable





LB INFLUENCE

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose d'emploi : Pour la vinification des vins blancs et rosés la dose varie de 5 à 10 g/hl.
Comme toutes les enzymes, l'activité de **LB INFLUENCE** est fonction de la température.
Pour des températures inférieures à 12°C il est recommandé d'augmenter ces doses.
Dans tous les cas, il faut une durée de contact d'au moins 2 à 3 semaines.

Mode d'emploi : Dissoudre **LB INFLUENCE** dans du moût en fin de fermentation (densité <1000) à raison de 100 g pour 1 litre.

Incorporer dans le moût à traiter en assurant une bonne homogénéisation.
Attention : la bentonite stoppe l'action de **LB INFLUENCE**.

CONDITIONNEMENT

Boîtes de 100 et 250 g.

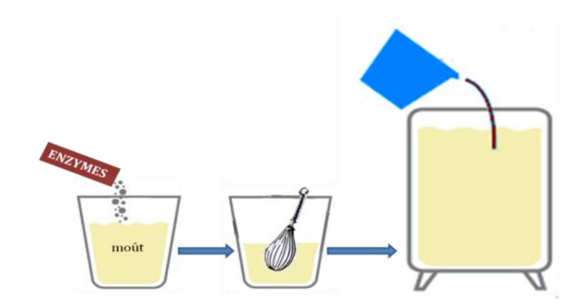
CONSERVATION

Emballage plein, **scellé d'origine**. Conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.

MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTION D'EMPLOI

- **Dose** : les doses varient selon le millésime
- **Substrat** : moût ou vin partiellement fermenté
- **Volume** : 10 fois le volume, soit 100 grammes dans 1 litre
- **Mise en œuvre** :



- L'apport d'enzymes se fait 1 heure L'apport d'enzymes se fait 1 heure après l'apport de l'anhydride sulfureux
- Incorporer directement l'enzyme réhydratée dans la cuve
- Homogénéiser aux sticks carboniques (1kg/100 hl)

Loire Vini Viti Distribution – Société par Actions Simplifiée – RC Angers 421 618 422 TVA Intra FR13421618422 NAF4675Z
ZA du Landreau 49610 MOZE SUR LOUET – qualiteoenologique@lvvd.fr